

**ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA KAPAU KABUPATEN AGAM
SUMATERA BARAT**

SKRIPSI

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pariwisata*



Oleh :

Putri Andan Sari

NIM. 1501507

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2019

LEMBAR HAK CIPTA

**ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA KAPAU KABUPATEN AGAM
SUMATERA BARAT**

Oleh :

Putri Andan Sari

Sebuah Skripsi Yang Ditujukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pariwisata Pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Putri Andan Sari 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2019

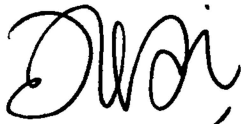
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Skripsi Ini Tidak Boleh Diperbanyak Seluruhnya, Atau Sebagian Dengan Cara Di
Cetak Ulang, Difotocopy Atau Cara Lainnya Tanpa Izin Penulis

LEMBAR PENGESAHAN
ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA KAPAU KABUPATEN AGAM
SUMATERA BARAT

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
Nip. 19700320.200812.2.001

Pembimbing II



Indriyani Handyastuti, M.Sc
Nip. 19800121.200502.2.001

Mengetahui,

Ketua Program Studi

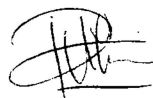
Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par
Nip. 19700320.200812.2.001

Tanggung Jawab Yudiris

Ada Pada Penulis



Putri Andan Sari
NIM. 1501507

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **ATRAKSI WISATA GASTRONOMI DI DESA KAPAU KABUPATEN AGAM SUMATERA BARAT** ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pun pengutipan dengan cara yang tidak sesuai etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/ sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019 Yang Membuat Pernyataan

(Putri Andan Sari)

ABSTRAK

Putri Andan Sari (2019), Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Kapau Kabupaten Agam Sumatera Barat. Pembimbing : (I) Dr. Dewi Turgarini, SS., MM. Par, (II) Indriyani Handyastuti, M.Sc

Penelitian ini ditulis dengan tujuan untuk mengetahui apa saja gastronomi unggulan di Desa Kapau, bagaimana komponen gastronomi unggulan di desa tersebut, dan apa saja kontribusi masyarakat dan juga pemerintah terhadap pelestarian gastronomi di Desa Kapau, Kabupaten Agam Sumatera Barat.

Untuk menjawab ketiga permasalahan di atas, digunakan tiga konsep teori, diantaranya yaitu komponen gastronomi dari Shenoy (2005), Manolis (2010), Santich (2010), Pullphothong & Sopha (2013) yang membahas mengenai sembilan aspek yang harus terkandung dalam gastronomi, diantaranya adalah bahan baku, masak-memasak, mencicipi, menghidangkan, mempelajari meneliti dan menulis, mencari pengalaman, pengetahuan gizi, etika dan etiket, serta sejarah filosofi tradisi dan sosial dalam gastronomi. Pasar wisata dari Stanton (2007), dan upaya pelestarian yang didukung dengan dua konsep teori yaitu teori pelestarian dari Widyawati dan Syahbana (2013) dan teori pola perjalanan dari Kemenbudpar (2010).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode campuran antara kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan observasi, dokumentasi, kuisioner dan wawancara dalam pengambilan data. Penentuan subjek dilakukan dengan random sampling, yang terdiri dari 132 wisatawan Desa Kapau yang dijadikan responden dan juru masak, beserta pemerintah setempat juga ketua adat sebagai narasumber dalam penelitian ini.

Hasil penelitian menunjukan bahwa Nasi Kapau sudah menjadi gastronomi unggulan di Desa Kapau, dimana Nasi Kapau memiliki rasa khas yang tidak ditemukan pada makanan lain. Pemerintah, juru masak dan pemangku adat sudah melakukan upaya pelestarian Nasi Kapau kepada generasi muda dengan berbagai cara, salah satunya adalah dengan mengajarkan dan melatih mereka untuk menjadi juru masak.

Kata kunci: Gastronomi Unggulan, Nasi Kapau, Kontribusi

ABSTRACT

Putri Andan Sari (2019), Gastronomic Tourist Attraction in Kapau Village of Agam District West Sumatera. Advisors : (I) Dr. Dewi Turgarini, SS., MM. Par, (II) Indriyani Handyastuti, M.Sc

This research aim is to find out prominent gastronomy in Kapau Village, the component of gastronomy in that village and people contributions and government policies in order to preserve traditional gastronomy in Kapau Village, agam Regency, West Sumatera.

This research used 3 concept theory, first is gastronomy component from Shenoy (2005), Manolis (2010), Santich (2010), Pullphothong & Sopha (2013), which consist of raw material, cooking tasting, serving, researching, writing, looking for experience, matritional knowledge, ethics and etiquette, filosofy and traditional, social in gastronomy. The second is tourist market concept by Stanton (2007). Last is concervation efforts which consist of conservation concept by Widyawati and Syahbana (2013), and travel pattern concept from Kemenbudpar (2010).

The research was using mix method, data was collected observation, documentation, questionnaire, and interviews to get the database. This research is using random sampling, which total respondens are 132 tourist who visited to Kapau Village, interview was held for chef, government policies, local leader, in order to get better descriptions.

Regarding gastronomic tourist attractions in Kapau Village. *Nasi Kapau* has a good and unique taste and which can not be found in other food. Gastronomy conservation has been done by government, chef, and local leader of the village by passing the cooking method from generation to generation. As a recommendation gastronomic travel pattern has been made in order to conserve traditional gastronomic in Kapau Village.

Keyword : Superior Gastronomy, *Nasi Kapau*, Contribution.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Swt yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Kapau Kabupaten Agam Sumatera Barat**.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap dari ketidak sempurnaan ini dapat memberikan manfaat dan hikmah bagi penulis serta pembaca.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan dan dorongannya kepada semua pihak yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2019

Putri Andan Sari

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji dan syukur marilah kita panjatkan kehadiran Allah Swt., karena berkat rahmat dan karunia-Nya lah saya telah diberikan kemudahan dan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan dan dorongan kepada semua pihak yang telah memberikan do'a, dukungan, bantuan, bimbingan, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik - baiknya. Ucapan terima kasih penulis sampaikan dengan tulus dan dengan segala kerendahan hati, penulis secara khusus menyampaikan penghargaan dengan rasa terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kemudahan, kelancaran, jalan, serta rahmat, karunia, berkah, dan anugerah yang melimpah dari kasih sayang-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik – baik nya.
2. Prof. Dr. H. R. Asep Kadarohman, M.Si. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan dosen Pembimbing I yang telah memberikan masukan, pengarahan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
5. Indriyani Handyastuti, M.Sc selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi yang berharga bagi penulis.

Ucapan terimakasih ini juga penulis sampaikan kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Ibuku Yati Yuliah P S.Ag dan Papa Asrizal B.Sc yang selalu memberikan do'a terbaiknya, kasih sayang, cinta, semangat, serta dukungan yang terus menerus tanpa henti dalam segala hal.

2. Muhamad Firman Azhar Fauzi, Calon suamiku terkasih yang selalu memberikan kasih sayang, do'a, semangat, waktu, serta dukungan tanpa henti dan selalu setia membantu dan menemani menulis hingga skripsi ini selesai.
3. Kaka ku tercinta Puti Nilam Sari, dan keponakan ku tersayang Khloe Zea Azzucena yang selalu memberikan do'a serta dukungan, dan yang selalu menghibur.
4. Tante ku terkasih, Ivy Nispiati S.Ag yang selalu memberikan do'a, kasih sayang, serta dukungannya.
5. Sahabat terdekat selama kuliah, Aliska, Adisti, Ghevi, Utami, Agita, Vivi, dan Sarah yang telah menemani masa perkuliahan dari awal semester sampai saat ini, yang selalu saling mendo'akan dan saling menyemangati serta selalu menghibur.
6. Teman – teman seperjuangan MIK 2015 yang selalu membantu dan saling menyemangati.
7. Sahabat terdekat di Cianjur, Frira, Syafira, Nadivia, Mutiara, Fathia, Fani, Gina, dan Bara yang selalu menghibur dan memberikan motivasi.
8. Teman terdekat Puti Handayani yang selalu siap siaga untuk membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.
9. Orang terdekat lainnya yang selalu membantu, yang tidak bisa disebutkan satu – per satu.

Karya tulis ini bukanlah karya yang sempurna karena masih memiliki banyak kekurangan, baik dalam hal ini maupun sistematika dan teknik penulisannya. Keterbatasan ilmu dan waktu dalam penulis menyelesaikan karya tulis ini, penulis memohon maaf jika data – data atau penulisan yang tidak tepat atau salah. Penulis mengharapkan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga Allah memberikan balasan atas kemurahan dan amal baik semua pihak yang telah membantu penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi ini. Atas perhatian dari segala pihak saya ucapkan terima kasih, saya berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembacanya. Akhir kata penulis berharap bahwa karya tulis ini dapat memberi manfaat bagi penulis khususnya, dan bagi pembaca umumnya.

Bandung, 13 Agustus 2019 – Putri Andan Sari

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Pengertian Pariwisata	6
2.1.1 Pasar Wisata.....	7
2.1.2 Atraksi Wisata.....	8
2.2 Pengertian Gastronomi	11
2.2.1 Komponen Gastronomi	13
2.2.2 Kriteria Kota Gastronomi	14
2.2.3 Model Pengelolaan Gastronomi.....	15
2.3 Makanan Tradisional Sumatera Barat.....	17

2.3.1 Tradisi dan Filosofi Kuliner Sumatera Barat	17
2.3.2 Wisata Kuliner Unggulan Sumatera Barat.....	20
2.4 Pengertian Pelestarian	21
2.4.1 Pola Perjalanan Wisatawan	22
2.5 Penelitian Terdahulu	26
2.6 Kerangka Pemikiran.....	33
BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN	34
3.1 Desain Penelitian	34
3.2 Partisipan dan Tempat Penelitian	35
3.2.1 Partisipan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined. 35
3.2.2 Tempat Penelitian	35
3.3 Teknik Pengumpulan Data	35
3.3.1 Observasi atau Pengamatan	35
3.3.2 Penyebaran Kuisisioner	36
3.3.3 Wawancara.....	36
3.3.4 Studi Literatur	36
3.3.5 Studi Dokumentasi.....	37
3.4 Populasi dan Sampel	37
3.5 Operasional Variabel	39
3.6 Uji Keabsahan Data.....	43
3.6.1 Triangulasi	43
3.6.2 Member Check.....	43
3.7 Teknik Analisis Data	44
3.7.1 Teknik Analisis Data Kualitatif	44

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Deskripsi Penelitian.....	46
4.1.1 Kabupaten Agam.....	46
4.1.1.1 Geografis Kabupaten Agam	46
4.1.1.2 Jumlah Penduduk Kabupaten Agam	47
4.1.1.3 Mata Pencaharian Penduduk Kabupaten Agam	47
4.1.2 Desa Kapau	47
4.1.2.1 Keadaan Geografis Desa Kapau.....	47
4.1.2.2 Jumlah Penduduk Desa Kapau	48
4.1.2.3 Mata Pencaharian Penduduk Desa Kapau	48
4.2 Hasil Data Temuan	55
4.2.1 Hasil Survey Pra Penelitian.....	50
4.2.2 Komponen Gastronomi Unggulan Desa Kapau.....	55
4.2.2.1 Pengolahan Masakan	55
4.2.2.2 Latar Belakang	115
4.2.2.3 Komponen Gastronomi Unggulan Desa Kapau.....	136
4.2.3 Pasar Wisata Gastronomi Unggulan Desa Kapau	138
4.2.3.1 Indikator Keinginan Pasar.....	138
4.2.3.2 Indikator Daya Beli Mereka.....	142
4.2.3.3 Indikator Keinginan Untuk Membelanjakannya.....	144
4.2.3.4 Pasar Wisata Gastronomi Unggulan Desa Kapau	144
4.2.4 Kontribusi Masyarakat dan Pemerintah Terhadap Gastronomi Unggulan Desa Kapau.....	146
4.2.4.1 Upaya Pelestarian.....	146

4.2.4.2 Pola Perjalanan.....	156
4.2.4.3 Kontribusi Masyarakat dan Pemerintah Terhadap Gastronomi	
Unggulan Desa Kapau	170
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	184
5.1 Kesimpulan	184
5.2 Saran.....	186
DAFTAR PUSTAKA	188
LAMPIRAN.....	191

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Agam dari tahun 2011 s/d 2018.....	3
Tabel 2.1 Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian Atraksi Wisata Desa Kapau.....	26
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	39
Tabel 4.1 Narasumber Penelitian.....	49
Tabel 4.2 Pengolahan Masakan Nasi Putih.....	56
Tabel 4.3 Pengolahan Masakan Gulai Nangka.....	68
Tabel 4.4 Pengolahan Masakan Rendang Daging.....	79
Tabel 4.5 Dokumentasi Bahan Baku Rendang.....	89
Tabel 4.6 Dokumentasi Proses Memasak Rendang Daging.....	90
Tabel 4.7 Pengolahan Masakan Dendeng Batokok / Balado.....	91
Tabel 4.8 Pengolahan Masakan Gulai.....	100
Tabel 4.9 Pengolahan Masakan Sambal Hijau.....	109
Tabel 4.10 Latar Belakang Nasi Putih.....	116
Tabel 4.11 Latar Belakang Gulai Nangka.....	119
Tabel 4.12 Latar Belakang Rendang Daging.....	122
Tabel 4.13 Latar Belakang Dendeng Batokok / Balado.....	127
Tabel 4.14 Latar Belakang Gulai.....	130
Tabel 4.15 Latar Belakang Sambal Hijau.....	133
Tabel 4.16 Upaya Pelestarian.....	146
Tabel 4.17 Pola Perjalanan.....	156
Tabel 4.18 Matriks Pola Perjalanan Penjual Nasi Kapau	171
Tabel 4.19 Jadwal Kegiatan Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Kapau	178
Tabel 4.20 Dokumentasi Uji Coba Pola Perjalanan Wisata.....	182

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Komponen Gastronomi.....	13
Gambar 2.2 Model Pengelolaan Gastronomi.....	15
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Kapau.....	33
Gambar 4.1 Peta Kabupaten Agam.....	46
Gambar 4.2 Jenis Kelamin Wisatawan.....	50
Gambar 4.3 Usia Wisatawan.....	51
Gambar 4.4 Asal Daerah Wisatawan.....	52
Gambar 4.5 Maksud Kunjungan Wisatawan.....	53
Gambar 4.6 Jenis Makanan Khas Desa Kapau.....	54
Gambar 4.7 Foto Nasi Putih.....	55
Gambar 4.8 Foto Periuk Nasi.....	66
Gambar 4.9 Foto Katindiang.....	67
Gambar 4.10 Foto Gulai Nangka.....	67
Gambar 4.11 Foto Periuk Besar.....	78
Gambar 4.12 Foto Daging Rendang.....	78
Gambar 4.13 Foto Dendeng Batokok / Balado.....	90
Gambar 4.14 Foto Proses Penjemuran Dendeng Batokok.....	99
Gambar 4.15 Foto Gulai.....	99
Gambar 4.16 Foto Proses Pengolahan Pengolahan Gulai.....	108
Gambar 4.17 Foto Sambal Hijau.....	109
Gambar 4.18 Foto Proses Pengupasan Bawang Merah.....	115
Gambar 4.19 Foto Centong.....	118
Gambar 4.20 Wisatawan Yang Pernah Mencoba Dan Tertarik Pada Kuliner Khas Desa Kapau.....	138
Gambar 4.21 Alasan Wisatawan Mencoba Makanan Khas Desa Kapau.....	139
Gambar 4.22 Makanan Yang Dicari Wisatawan Di Desa Kapau.....	140
Gambar 4.23 Masakan Khas Desa Kapau Favorit Wisatawan.....	141

Gambar 4.24 Pengaruh Harga Makanan Terhadap Daya Beli Wisatawan.....	142
Gambar 4.25 Harga Makanan Yang Tepat Menurut Wisatawan.....	143
Gambar 4.26 Skala Wisatawan Membeli Dan Mengkonsumsi Makanan Khas Desa Kapau.....	144
Gambar 4.27 Peta Infografik Pedagang Nasi Kapau Di Desa Kapau.....	173
Gambar 4.28 Peta Kartografi Sebaran Lahan Desa Kapau	175
Gambar 4.29 Flyer / Brosur Pola Perjalanan Wisata.....	177
Gambar 4.30 Layout Denah Dapur Produksi.....	180
Gambar 4.31 Peta Rute Pola Perjalanan.....	181

DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, M.F. (2004). *Interaction in the English Classroom; an Exploratory Study*. Cambridge:Cambridge University Press.
- Agustino, Yudi Prama. 2019. *Kuliner Nasi Kapau Asal Sumbar Menjadi Daya Tarik Wisatawan*. www.rri.co.id (Diakses pada 20 April 2019)
- Andriani, Nukeu Novia dan Aji Pasetya Hadi. 2018. *Pola Perjalanan Wisatawan Timur Tengah Berdasarkan Profil Wisatawan dan Pola Pergerakan di Bandung*. Jakarta: Universitas Bunda Mulia.
- BPS Kota Bukit Tinggi. 2019. *Statistik Jumlah Wisman Kota Bukit Tinggi*.
- BPS Kabupaten Agam. 2018. *Penduduk Kabupaten Agam Menurut Kecamatan 2018*. (<https://agamkab.bps.go.id/dynamictable/2018/11/09/45/penduduk-kabupaten-agam-menurut-kecamatan-tahun-2017.html>). (Diakses pada 30 Juni 2019)
- Cresswell, JW. 2013. *Research Design : Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, Dan Mixed*. Edisi ke 3. Yogyakarta.
- Edward, Inskeep. 1991. *Tourism Planning An Intergrated and Sustainable Development Approach*. New York.
- Gurdjito, Murdijati. 2010. *Menu Favorit Para Raja : Potret Kekayaan Kuliner Jokowi*. Jakarta. Kansius. 2010
- Goeldner, C.R., Brent Richie, J.R. 2011. *Principles, Practises, Philosophies*. Twelve. United State Of America: John Wiley dan Sons.
- Hakim, Lukman Nul. 2013. *Ulasan Metodologi Kualitatif: Wawancara Terhadap Elit*. *Review Of Qualitative Method : Interview Of The Elite*: 165–72.
- Husen, Kusmayadi. 2015. *Riset Hospitality dan Pariwisata Chapter 2*. Jakarta. 2015.
- Imelda, Josephine. 2015. *Laporan Dialog Gastronomi Nasional*. Gastronomi Nusantara.
- Kemenpar. 2009. *Undang - Undang RI*. www.kemenpar.go.id. (Diakses pada 15 Januari 2019).
- Kemenpar 2017. *Naskah Potensi Kuliner*. Laporan Akhir Pekerjaan Naskah Potensi

Kuliner.

Kabupaten Agam. 2019. Profile Kabupaten Agam.

Agam <https://www.agamkab.go.id/Agamkab/profil>). (Diakses pada 20 Juni 2019)

Meleong. 2007. *Metode Penelitian Kualitatif*.

Matthew, Milles., Huberman, Michael. 1992. *Analisis Data Kualitatif*.

Mill, R.C. 1990. *Tourism : The Internaional Bussines*.

Nurwitasari, Ayu. 2015. *Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Nuriata. 2017. *Paket Wisata Penyusunan Produk Dan Perhitungan Harga*. 2nd ed. Bandung: Alfabeta Bandung.

Nursusanti, Betty K. 2005. Identifikasi Persepsi dan Prefensi Wisatawan Terhadap Objek dan Daya Tarik. Wisata di Kabupaten Cianjur. Bandung : Institut Teknologi Bandung.

Priatna, Yolan. 2017. *Melek Informasi Sebagai Kunci Keberhasilan Pelestarian Budaya Lokal*. 1(2): 37–43.

Rachman, Maman. Konservasi Nilai dan Warisan Budaya. 2012.

Smith, Valene. 1989. *The Anthropology of Tourism*. University of Pensylvania

Suwantoro, Gamal. 2004. *Dasar - Dasar Pariwisata*. Yogyakarta.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitaif, Kualitatif, Dan R&D*.

Sugiyono, 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*.

Turgarini, Dewi., Palupi, Santi., Fitri. 2017. *Naskah Potensi Wisata Kuliner*.

Turgarini, Dewi. 2013. *Inventorikan Lestarikan Manfaatkan Dan Kembangkan Gastronomi Unggulan Jawa Barat*.

Turgarini, Dewi. 2018. *Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*. Universitas Gadjah Mada.

UNWTO. 2017. *Triangle Concept of Gastronomy*. www.kemlu.go.id. (Diakses pada 15 Januari 2019)

William J, Stanton. 2007. *Dasar - Dasar Pemasaran*.

Widyawati, Nursiyama L., Syahbana, Joerson A. 2013. *Keseriusan Dan Konsekuensi*

Sikap Pemerintah Daerah Terhadap Pelestarian Di Kawasan Kota Lama Semarang.

Winarno, Bondan. 2017. *Lamaknyo! Gulai Tambusu dari Nagari Kapau*.
www.food.detik.com (Diakses pada 20 April 2019)

Xiaomin, Cheng. 2017. *Kriteria Dan Karakteristik Gastronomi City*.